COMMENT UTILISER VOTRE CONFITURIER CALOR



1. Préparer les fruits et les mettre dans le panier métallique spécial cuisson vapeur sans dépasser les rebords du panier et sans tasser les fruits.
Mettre dans la bassine du confiturier la quantité d'eau indiquée dans la recette, puis le panier métallique avec les fruits.
Brancher le confiturier.



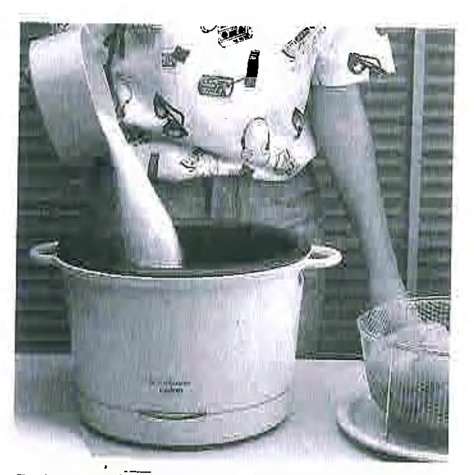
2. Mettre le couvercle et régler la minuterie sur le temps de cuisson donné pour la recette choisie.



3. Le témoin lumineux placé sous le bouton de la minuterie s'éclaire. Cette phase correspond à l'extraction du jus des fruits.



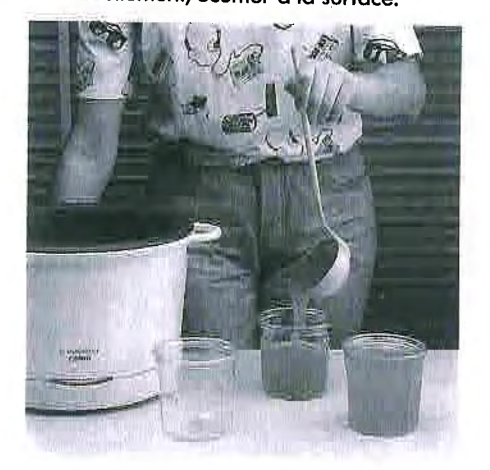
4. Lorsque la cuisson est terminée, le voyant s'éteint.
Enlever le couvercle, vérifier que les fruits sont bien cuits.
Retirer le panier métallique de la bassine et le mettre en attente sur une assiette.



5. Ajouter le sucre au jus obtenu lors de l'extraction et mélanger avec une cuillère en bois.
Laisser fondre un moment.
Surtout, ne pas remettre le couvercle.
A partir du moment où vous avez ajouté le sucre, il est indispensable que la cuisson se fasse à découvert.
Régler la minuterie sur le temps indiqué dans la recette.
Éventuellement, écumer à la surface.



6. Lorsque le sucre est fondu, verser les fruits en attente dans le sirop obtenu. Remuer avec une cuillère en bois.



7. Une fois la cuisson terminée, vérifier que la confiture a la consistance désirée. Il est préférable de mettre en pot à chaud.

LA CUISSON

Le temps de cuisson des recettes est donné à titre indicatif, il ne peut jamais être précis.

Il dépend de la maturité des fruits et de leur teneur en sucre et en eau.

Une méthode simple pour contrôler la cuisson : on dépose une goutte de sirop dans une assiette froide, si elle prend en gelée, la confiture est prête à être mise en pot (voir astuce mise en pot page 63).

LES ASTUCES DU CONFITURIER

Grâce à votre confiturier CALOR et à ses recettes, vous allez pouvoir réussir rapidement et facilement toutes vos confitures. Et, pour éviter à coup sûr les quelques problèmes que vous pourriez rencontrer, lisez bien ces quelques astuces.

L'écume qui se forme en surface est excellente en tartine mais doit être consommée rapidement. Vous pouvez aussi faire disparaître cette écume en ajoutant une noisette de beurre en fin de cuisson.

Si la confiture n'a pas pris, faites-la recuire en ajoutant du jus de citron et des pépins de pomme enfermés dans une mousseline ou dans une boule à thé (les pépins riches en pectine apporteront l'élément gélifiant nécessaire).

Le pot doit être préparé avant de commencer la cuisson.
Il doit être parfaitement propre.
Calculer le nombre de pots en fonction du poids de fruits et de sucre moins 10 à 20 % du poids total.
Par exemple : 1 kg de fruits + 1 kg de sucre = 2 kg
2 kg – 20 % = 1,6 kg
soit 7 pots de 250 g.

Lorsque la confiture est prête, rangez les pots côte à côte et remplissez équitablement chaque pot jusqu'à 1,5 cm du bord.

Un truc pour remplir les pots : découpez la base d'un entonnoir en plastique afin de rendre l'écoulement plus rapide. Cela facilite le remplissage et, ainsi, vous n'aurez pas de risque de bavure sur les bords du pot.

La méthode la plus simple pour couvrir les pots : la feuille de cellophane avec l'élastique (à défaut de couvercle étanche).

Les confitures doivent être conservées dans un lieu sec, frais et à l'abri de la lumière.

Si un problème de conservation se pose, vous pouvez y remédier facilement :
– la confiture moisit : retirez la moisissure et faites-la recuire quelques minutes ;
– la confiture fermente : la banane par exemple, faites-la recuire quelques minutes (attention, le sucre roux facilite la fermentation) ;
– la confiture se cristallise : c'est que le fruit manquait d'acidité ou que la confiture a été trop cuite. Vous pouvez ne pas la toucher car elle reste bonne, ou bien la faire recuire avec le jus d'un demi-citron par 500 g de confiture.

LE PETIT LEXIQUE DU CONFITURIER

La confiture.

La confiture est un mélange de fruits entiers ou coupés en morceaux cuits longuement dans un sirop de sucre.
Elle contient généralement des morceaux de fruits, ce qui lui donne toute la saveur des fruits frais.

La gelée.

La gelée n'utilise que le jus des fruits, obtenu par extraction, et cuit avec du sucre. Elle ne contient pas de morceaux de fruits entiers.
Elle se gélifie instantanément après cuisson, par refroidissement.
Elle doit être claire et transparente.

La marmelade.

La marmelade est obtenue à partir de fruits cuits écrasés et de sucre.
Dans la plupart des cas, vous pouvez utiliser la pulpe obtenue après les réalisations de recettes de gelées.

La pâte de fruit.

C'est une confiserie à base de fruits séchés ressemblant à une sorte de gelée consistante, moulée et découpée.

La compote.

C'est un mélange de fruits plus ou moins écrasés cuits avec du sucre.
Elle se mange en général comme un dessert ; elle exige une consommation immédiate car elle est peu sucrée.

Toutes les préparations doivent être réalisées avec des fruits très fermes et de bonne qualité.

Les fruits rouges.

Ils sont fragiles ; si vous les conservez 99 jours, ne les lavez pas.
Éliminez les fruits abîmés afin qu'ils ne contaminent pas les autres et conservez-les au frais dans une boîte plastique hermétique.
Vous pouvez réaliser des confitures de fraises, framboises ou myrtilles en dehors des périodes de récolte grâce aux fruits surgelés.
Dans ce cas pour extraire le jus des fruits, faites-les reposer 2 heures dans le panier métallique placé dans la bassine du confiturier en alternant une couche de fruits, une couche de sucre.

Les fruits à noyaux.

Ces fruits s'accommodent mal au réfrigérateur.
Disposez-les plutôt dans une corbeille sans les avoir lavés et ne les entassez pas.
Placez-les dans un cellier frais ou dans un endroit peu ensoleillé de votre cuisine.

Les fruits à pépins.

Pommes, poires et agrumes se conservent plusieurs jours à température ambiante.
Si vous devez les conserver longtemps, ces fruits supportent parfaitement le bac à légumes du réfrigérateur.

Les fruits exotiques.

Souvent cueillis trop tôt, les fruits exotiques sont consommés pas assez mûrs.
N'ayez donc pas peur de les laisser s'enrichir en arôme et en saveur dans un endroit entre 10 ° et 20 °C.
Dès qu'ils sont à point, préparez-les vite : leur maturité est éphémère.

Les fruits secs.

Rien de plus facile que de conserver ces fruits.
Toutefois évitez de mélanger les fruits secs entre eux lors de leur conservation ; conservez-les dans des boîtes métalliques hermétiques à l'abri de la lumière.
Des traces blanches peuvent apparaître sur les fruits séchés, ce n'est pas un défaut, c'est le sucre des pulpes qui passe au travers des peaux et se cristallise.

Les sucres.

Roux, cristal, en poudre, avec adjonction de miel, tous peuvent être utilisés, mais le sucre roux qui apporte un parfum exotique a tendance à fermenter plus vite.
Le sucre est l'élément conservateur de la confiture. Son dosage est délicat car une confiture doit avoir 65 % de sucre pour être conservée normalement.
Ce pourcentage comprend le sucre ajouté et le sucre des fruits ; or on ne peut préciser exactement le taux de sucre des fruits.
En effet, ce taux est variable d'un fruit à l'autre. Généralement on met un poids égal de fruits et de sucre, en considérant que le fruit apporte 15 % de sucre.
Pour certains fruits très sucrés, la quantité de sucre ajoutée peut être diminuée de moitié. Mais attention la cuisson sera un peu plus longue et la conservation plus aléatoire.
A l'inverse, une quantité trop importante de sucre présente le risque de faire cristalliser la confiture.

CALENDRIER DES FRUITS

	JAN	FEV	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
ABRICOT							■	□				
AIRELLE									■			
ANANAS	■	□	▣	▣	▣	■	■	□				
ARBOUSE										▣	■	
BANANE				▣	▣	■	■					
BRUGNON							■	□				
CAROTTE	■	□	▣	▣	▣	■	■	□	■	▣	■	▣
CASSIS						■	■	□				
CERISE						■	■					
CITRON	■	□				■	■	□				
COING										▣		
COURGE	■	□									■	▣
FIGUE								□	■			
FRAISE						■	■	□				
FRAMBOISE							■	□				
GROSEILLE						■	■	□				
KIWI											■	▣
MELON							■	□				
MINEOLAS	■	□										▣
MURE								□	■			
MYRTILLE								□	■	▣		
NEFLE										▣	■	
OIGNON				▣	▣							
ORANGE	■	□	▣	▣	▣							
PASTEQUE								□	■			
PECHE							■	□				
POIRE	■	□							■	▣	■	▣
POMME	■	□							■	▣	■	▣
PRUNE								□	■			
QUETSCHE									■			
RAISIN											■	▣
RHUBARBE				▣	▣	■						
TOMATE							■	□				